

Anguria al cognac

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

- 1 anguria
- 3 cucchiari zucchero semolato
- 3 bicchierini cognac

Preparazione

Tagliare la calotta dell'anguria; scavare la polpa e dopo aver eliminato i semi, tagliarla a grossi cubi e metterla in una terrina. Spolverizzare la polpa con lo zucchero, spruzzarla con il cognac e versarla nell'anguria svuotata; appoggiarvi sopra la calotta e mettere in frigorifero per almeno due ore prima di servire.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>